

**PENERAPAN HASIL BELAJAR PERENCANAAN DAN PERSIAPAN  
HIDANGAN BUFFET (*PLAN AND PREPARE FOOD FOR BUFFET*)  
PADA PRAKTEK PENYELENGGARAAN *BUFFET***

(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II Program Keahlian Restoran  
Di SMK Negeri 2 Kelompok Pariwisata Baleendah Bandung)

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari  
Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan  
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI



Oleh:

**IRMA YULIYANTINI**  
**030358**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2008**

**IRMA YULIYANTINI**

**PENERAPAN HASIL BELAJAR PERENCANAAN DAN PERSIAPAN  
HIDANGAN *BUFFET* (*PLAN AND PREPARE FOOD FOR BUFFET*)  
PADA PRAKTEK PENYELENGGARAAN *BUFFET*  
(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II Program Keahlian Restoran  
Di SMK Negeri 2 Kelompok Pariwisata Baleendah Bandung)**

**Disetujui dan Disahkan Oleh Pembimbing :**

**Pembimbing I**

**Dra. Sudewi Yogha, M.Si  
NIP. 131 626 240**

**Pembimbing II**

**Dra. Atat Siti Nurani, M.Si  
NIP. 131 791 319**

**Mengetahui  
Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia**

**Dra. Herni Kusantati, M.Pd  
NIP. 130 605 184**



*Disaat begitu banyak jalan terbentang dihadapanmu  
Hadapilah dengan penuh keyakinan  
Disaat rintangan datang untuk menghalangimu  
Halangilah dengan keberanian  
Usahlah berusaha tanpa berkorban,  
Dan usahlah berkorban tanpa keyakinan  
Sesungguhnya kesuksesan yang berarti,  
Adalah hasil dari pengorbanan diri sendiri*

*Syukurku pada Mu  
Atas Kekuatan dan Kesabaran yang di Anugerahkan*

*Terimakasih yang tak terhingga untuk Mama, Ayah, Nenek, Pipit, Iqbal dan  
Aa atas Do'a, Cinta, Kasih sayang, Semangat dan Pengorbanan yang telah  
diberikan serta para pendidik yang telah berjasa dalam kehidupanku.*



## PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* (*Plan and Prepare food for buffet*) pada Penyelenggaraan *Buffet* oleh Peserta Didik Tingkat II Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 2 Baleendah Bandung” ini sepenuhnya karya saya sendiri, di dalamnya tidak ada bagian yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko / sanksi yang dijatuhkan etika keilmuan dalam karya saya ini atau klaim dari pihak lain terhadap karya saya ini.

Bandung, Februari 2008  
Yang membuat pernyataan



Irma Yuliyantini  
030358



## ABSTRAK

### **PENERAPAN HASIL BELAJAR PERENCANAAN DAN PERSIAPAN HIDANGAN *BUFFET* (*PLAN AND PREPARE FOOD FOR BUFFET*) PADA PRAKTEK PENYELENGGARAAN *BUFFET***

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*. Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Hasil penelitian mengenai penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* berupa kemampuan kognitif tentang pengetahuan *buffet* sebagian besar berada pada kriteria baik. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* berupa kemampuan afektif tentang proses persiapan sebagian besar berada pada kriteria baik sekali. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* berupa kemampuan psikomotor tentang proses pelaksanaan berada pada kriteria baik, dan pada proses penyajian berada pada kriteria baik. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa umumnya peserta didik telah menerapkan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* dengan baik. Rekomendasi penelitian diajukan kepada peserta didik dan guru.

**Kata Kunci:** Hasil belajar, Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet*, Penyelenggaraan *Buffet*





## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet (Plan and Prepare food for buffet)* pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet*”.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana PKK FPTK UPI. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, motivasi serta bantuan dari berbagai pihak yang langsung maupun tidak langsung telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini. Perkenankanlah penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

Dra. Sudewi Yogha, M.Si sebagai pembimbing I, Dra. Atat Siti Nurani, M.Si sebagai pembimbing II, Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd sebagai pembimbing akademik sekaligus partisipan, Dra. Ade Juwaedah, M.Pd dan Dra Yulia Rahmawati, M.Si sebagai partisipan yang senantiasa mengarahkan, memberi saran, membimbing dan memotivasi dengan penuh ketelitian, kesabaran dan keikhlasan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini..

Drs.H. Sabri sebagai Dekan FPTK UPI, Dra. Herni Kusantati, M.Pd selaku Ketua Jurusan PKK, Dr. Arifah A Riyanto, M.Pd selaku Ketua BBPAS, Dosen, Asisten dan Staf Tata Usaha di PKK FPTK UPI yang telah memfasilitasi dalam menyelesaikan studi khususnya dalam penulisan skripsi ini..

Kepala Sekolah dan staf pengajar program keahlian Restoran di SMK Negeri 2 Baleendah Bandung yang telah memberikan kesempatan dan bantuan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini

Keluarga tercinta. Mamah, Ayah, Nenek, Pipit, Iqbal, dan Aa, serta rekan-rekan angkatan 2003 yang telah memberikan dorongan, dukungan, bantuan, motivasi dan semangat serta do'a, demi keberhasilan dan terwujudnya cita-cita penulis.

Bandung, Februari 2008

Penulis



## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	7
D. Asumsi Penelitian .....	8
E. Pertanyaan Penelitian .....	10
F. Metode Penelitian .....	11
G. Lokasi Penelitian .....	11
<b>BAB II HASIL BELAJAR PERENCANAAN DAN PERSIAPAN HIDANGAN BUFFET (PLAN AND PREPARE FOOD FOR BUFFET) DAN PENERAPANNYA PADA PRAKTEK PENYELENGGARAAN BUFFET</b>	
A. Gambaran Umum Kompetensi Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet</i>	
1. Tujuan Kompetensi Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet</i> .....	13
2. Materi Pembelajaran Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet</i> .....	14
3. Metode Pembelajaran Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet</i> ..	23
4. Media Pembelajaran Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet</i> .....	24
B. Gambaran Umum Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i>	
1. Perencanaan Penyelenggaraan <i>Buffet</i> .....	26
2. Perencanaan Lay Out <i>Buffet</i> .....	37
3. Perhitungan Biaya .....	38
4. Peralatan Hidang .....	39
C. Konsep Belajar dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Hasil Belajar	
1. Pengertian Belajar .....	41
2. Pengertian Hasil Belajar .....	43
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi Hasil Belajar .....	44
D. Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet</i> Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Apektif dan Psikomotorik. ....	47
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	51
B. Populasi dan Sampel Penelitian .....	51
C. Teknik Pengumpulan Data .....	52
D. Teknik Pengolahan Data .....	53

E. Prosedur Penelitian.....	56
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	58
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	78
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI</b>	
A. Kesimpulan Hasil Penelitian.....	81
B. Implikasi Hasil Penelitian .....	83
C. Rekomendasi Hasil Penelitian.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	86



## DAFTAR TABEL

### Tabel

2.1 Bentuk Meja Dasar untuk meja <i>buffet</i> .....	19
2.2 Bentuk Modifikasi Meja <i>Buffet</i> .....	20
4.1 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet (Plan and Prepare Food for Buffet)</i> pada Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i> berupa pemahaman tentang pengertian <i>buffet</i> .....	58
4.2 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet (Plan and Prepare Food for Buffet)</i> pada Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i> berupa pengetahuan tentang macam-macam <i>buffet</i> .....	60
4.3 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet (Plan and Prepare Food for Buffet)</i> pada Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i> berupa pengetahuan tentang jenis-jenis <i>buffet</i> .....	61
4.4 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet (Plan and Prepare Food for Buffet)</i> pada Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i> berupa pengetahuan tentang modifikasi meja dasar <i>buffet</i> .....	62
4.5 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet (Plan and Prepare Food for Buffet)</i> pada Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i> berupa pemahaman tentang perencanaan tata letak <i>buffet</i> .....	63
4.6 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet (Plan and Prepare Food for Buffet)</i> pada Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i> berupa pemahaman perencanaan menu <i>buffet</i> .....	65
4.7 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet (Plan and Prepare Food for Buffet)</i> pada Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i> berupa penerapan perencanaan hidangan untuk <i>buffet</i> .....	66
4.8 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet (Plan and Prepare Food for Buffet)</i> pada Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i> berupa penerapan pemasangan skirting .....	67
4.9 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan <i>Buffet (Plan and Prepare Food for Buffet)</i> pada Praktek Penyelenggaraan <i>Buffet</i> berupa penerapan penataan penyajian hidangan .....	68

- 4.10 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* (*Plan and Prepare Food for Buffet*) pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* berupa analisis tentang Hal-hal penting dalam perencanaan *buffet*..... 69
- 4.11 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* (*Plan and Prepare Food for Buffet*) pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* berupa Penyusunan alat dan hidangan ..... 70
- 4.12 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* (*Plan and Prepare Food for Buffet*) pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* berupa Jenis Hidangan *buffet* ..... 71
- 4.13 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* (*Plan and Prepare Food for Buffet*) pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* berupa Jenis Hiasan untuk hidangan *buffet* ..... 72
- 4.14 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* (*Plan and Prepare Food for Buffet*) pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* berupa peralatan hidang untuk *buffet*..... 73
- 4.15 Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* (*Plan and Prepare Food for Buffet*) pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* berupa pengamatan tentang faktor penyebab kegagalan ..... 74
- 4.16 Rata-rata persentase Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* pada Praktek Penyelenggaraan *buffet* ditinjau dari kemampuan kognitif..... 75





## DAFTAR GAMBAR

### Gambar

2.1 Meja <i>buffet</i> bentuk Straigh Line Shape.....	16
2.2 Meja <i>buffet</i> bentuk Scramble System .....	16
2.3 Suasana Sitting Party .....	18
2.4 Penataan Modifikasi Meja <i>buffet</i> .....	22
2.5 Penyajian Hidangan <i>buffet</i> menggunakan <i>Carving</i> .....	35
2.6 Penyajian Hidangan <i>buffet</i> .....	35



## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

Lampiran 1 Kisi – Kisi Penelitian .....	88
Lampiran 2 Instrumen Penelitian .....	94
Lampiran 3 Kriteria Unjuk Kerja .....	100
Lampiran 4 Hasil Pengolahan Kriteria Unjuk Kerja .....	104
Lampiran 5 Surat-surat .....	105
Lampiran 6 Riwayat Hidup.....	107



## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Muhammad. (2002). *Guru dalam Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algesindo
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktik)*. Jakarta: Rineka Cipta
- Bahri, Syaiful D. Aswan Zain (2002) *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Dimiyati & Mudjiono. (2002). *Belajar dan Pembelajaran*. Rineka Cipta
- Fadiati, Ari. (1988). *Pengelolaan Usaha Boga*. Jakarta: DEPDIBUD
- Food & Resto. (2006). *Persiapan Pesta Prasmanan*. Edisi 05/2006
- Goodman, Raymond. (2002). *F&B Service Management*. Jakarta: Erlangga
- Gulo, W. (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. PT Grasindo: Jakarta
- Kurikulum SMK. (2004). DEPDIKBUD: Tidak diterbitkan
- Marsum, WA. (1996). *Banquet Table Manners & Napkin Folding*. Yogyakarta: ANDI
- Nazir, M.PhD (1999). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Pamudji, Doddy. (1996). *Petunjuk Praktis Usaha Katering*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Universitas Pendidikan Indonesia., (2007). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Slameto, (1995). *Belajar dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Sudjana, N. (2006). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosda Karya
- Surachmad, W. (1998). *Pengantar Penelitian Ilmiah*. Bandung: Tarsito
- Syamsudin, Abin. (1996). *Psikologi Kependidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya

Undang-undang RI No 20 Tahun 2003. *Sistem Pendidikan Nasional dan Penjasarannya*, Semarang: Aneka Ilmu

Winkel, W.S (1999). *Psikologi Pengajaran*. Jurusan Ilmu Pendidikan FKIP USD. Yogyakarta : Grasindo.

**Sumber Lain:**

Kurikulum SMK. (2004). DEPDIBUD : Tidak diterbitkan

Kurnia Ima, (2006). *Penerapan Hasil Belajar Makanan Oriental Pada Pengetahuan Hidangan Oriental Sebagai Produk Katering Pelayanan Pesta*. Pada Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Paket Jasa Katering Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan Tahun 2001-2002. Tidak diterbitkan

Sri Agnes.W (2003). *Hand Out Manajemen Usaha Katering*. PKK FPTK UPI Bandung: Tidak diterbitkan

Suwartika Marissa, (2006). *Penerapan Hasil Belajar Candy Pada Produk Praktek Pembuatan Candy*. Oleh Mahasiswa Paket Usaha Patiseri Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan Tahun 2001 dan 2002. Tidak diterbitkan

Yulinda Bunga R, (2007). *Penerapan Kompetensi "Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging" Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (Main Course)*. Pada peserta didik kelas II Program Keahlian Restoran 2 dalam Praktek Makanan Kontinental. Tidak diterbitkan.

-----, (2003). *Hand Out Buffet Service*. SMKN 2 Baleendah Bandung : Tidak diterbitkan.

-----, (2003). *Pengetahuan Tata Hidang*. Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI). Bandung : Tidak diterbitkan.

-----,(...) *Buffet (online)*. Tersedia: [http // www. surabaya. Singgasana hotels. Com / images / Pool html](http://www.surabaya.Singgasana.hotels.Com/images/Pool.html)

